

Originele ideeën voor het aperitief

Tapenade “maison”

Gegrilde aubergine, gegrilde courgette, potje zongedroogde tomaten op olie (mag met kruiden zijn), soeplepel kappertjes, blaadjes van 1 bosje basilicum, een stuk of vier fijngesneden ansjovis op olie, teentje look, blikje ontpitte zwarte olijven, eventueel nog wat kruiden met peper en zout of om het pikanter te maken met een koffielepel harissa.

Mix alle ingrediënten in een blender/keukenrobot

Tip: -Je kan de aubergine en courgette ook stoven en dan olie overgieten en mengen met de andere ingrediënten.
-Je kan deze tapenade naar eigen smaak aanpassen: bijvoorbeeld door alleen groene olijven en groene groenten en kruiden te gebruiken...dan bekom je een groene tapenade of door alleen met zwarte olijven te werken en geen basilicum zo bekom je een zwarte tapenade...
-Bruschetta's, toastjes, soepstengels, grof brood,... smaken heerlijk bij deze tapenade!

Mousse van wortelen en pastinaak

Eén pastinaak, 5 wortelen, olijfolie, 2 sjalotten, 2 eetlepels graantjesmosterd, 4 eetlepels magere verse kaas, 1 koffielepel komijnzaadjes, 1 koffielepel korianderzaadjes, peper en zout

Maak de pastinaak en de wortelen mooi, snij ze in gelijke stukjes, snij de sjalotten in ringen. Leg alles op een bakplaat. Bestrooi alles met de geplette kruiden en giet er royaal olijfolie over. Zet alles ongeveer 40 minuten in de oven op 200 graden. Hou alles wel in de gaten... regelmatig omscheppen en eventueel olijfolie bijgieten. Pureer alles in de keukenrobot of blender tot een gladde massa. Laat wat afkoelen. Voeg er dan de kaas en de mosterd aan toe. Eventueel bijkruiden. Bewaar in de koelkast maar zet voor het serveren op kamertemperatuur.

Tip: Serveer dit met toastjes, grof geroosterd brood,
Een heerlijke “alternatieve” starter!

Kaviaar van aubergines

2 aubergines, 2 teentjes knoflook, 4 gezouten ansjovisfilets op olie, peper en zout

Doe een aantal inkervingen in de aubergines, ongeveer een half uur in de oven zetten op 170 graden. De aubergines af en toe eens omdraaien. De aubergines opensnijden en het vruchtvlees er met een lepel uithalen. Mix alle ingrediënten in een keukenrobot. Voeg eventueel nog wat olijfolie toe om een gladder mengsel te bekomen.

Tip: Heerlijk op grof geroosterd brood of op bruschetta's!